

Rezeptvorschlag

Champignon Bratknödel

Zutaten:

1 Päckchen Knödel Maxx Semmelknödel

250 g. Champignons

50 g Speck

1 große Zwiebel

Etwas Butter

Zubereitung:

Die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Das Knödelbrot nach Anleitung ansetzen. Den Speck und die Zwiebel anschwitzen und mit den Champignons mischen. Mit der feuchten Knödelmasse (darf nicht so fest sein als Knödelmasse). Kleine Küchlein formen und in der heißen Pfanne goldbraun braten. Mit einem Salat servieren.